
Achocote con palanquetas de piloncillo

Norte - Monterrey
September 15, 2011

Id. vLex: VLEX-317435274
<http://vlex.com/vid/achocote-palanquetas-piloncillo-317435274>

Text

2 PORCIONES

Tiempo de elaboración: 30 minutos, más tiempo de reposo

Grado de dificultad: bajo

Para las palanquetas:

- 6 cucharadas de piloncillo rallado
- 6 cucharadas de agua
- 4 cucharadas de amaranto
- 4 cucharadas de cacahuete pelado
- 4 cucharadas de semillas de calabaza

Para la bebida:

- 1/4 taza de leche
- 1/2 taza de masa para tortillas
- 4 cucharadas de piloncillo troceado
- Azúcar (opcional; en cantidad al gusto)

- Hielo (en cantidad al gusto)

PREPARACIÓN:

Para las palanquetas, hacer en una sartén un caramelo derritiendo el piloncillo con el agua.

Aparte, en una charola cubierta con papel encerado, colocar el amaranto, el cacahuate y las semillas, revolviéndolos muy bien.

Añadir encima el caramelo y dejar reposar hasta que se endurezca, mínimo dos horas. Pasado ese tiempo, cortar en forma de barras.

Para la bebida, verter en una olla la leche y disolver ahí mismo la masa, con ayuda de un batidor de globo. Luego, agregar el piloncillo. Debe quedar una mezcla de consistencia líquida, pero un poco densa.

Rectificar el dulzor y añadir azúcar de ser necesario. Servir con hielo y acompañar con las palanquetas.

Receta proporcionada y elaborada por Maryann Rodríguez, chef catedrática en el Instituto Mexicano de Gastronomía.